This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.

+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.

+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.

+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`

600035882W

315

EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1878

CATALOGUE

DES

PRODUITS EXPOSÉS

PAR LA

PRINCIPAUTÉ DE MONACO

MONACO
IMPRIMERIE DU JOURNAL
rue de Lorraine, 13

1878

CATALOGUE
DES PRODUITS EXPOSÉS

PAR

LA PRINCIPAUTÉ DE MONACO

EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1878

CATALOGUE

DES

PRODUITS EXPOSÉS

PAR LA

PRINCIPAUTÉ DE MONACO

MONACO
IMPRIMERIE DU JOURNAL
rue de Lorraine, 13
—
1878

175. e. 166.

COMMISSION

DE LA PRINCIPAUTÉ

COMMISSAIRE GÉNÉRAL :

S. Exc. le Marquis de MAUSSABRÉ-BEUFVIER, ministre plénipotentiaire de la Principauté à Paris.

COMMISSAIRE DÉLÉGUÉ :

M. ANTOINE BERTORA.

COMMISSAIRE ADJOINT :

M. EDMOND BLANC.

AVANT-PROPOS

La fondation de Monaco remonte à la plus haute antiquité. Hécatée de Milet, qui écrivait il y a deux mille quatre cents ans, mentionne déjà cette ville comme une des principales de la Ligurie. Strabon, le géographe philosophe, si exact en toutes choses, se contente également de citer Monaco, ajoutant que l'étymologie grecque de ce nom fait présumer que le territoire des Phocéens, fondateurs de Marseille, devait s'étendre jusque là. L'Itinéraire d'Antonin en parle de même.

C'est dans Denis d'Halicarnasse et Diodore de Sicile qu'il faut aller chercher la tradition suivant laquelle Hercule se rendant en Espagne, prit terre sur le territoire de Monaco, y vainquit le brigand

Geryon, ouvrit un passage à travers les Alpes et donna son nom au port actuel : *Portus Herculis*.

L'isolement de ce port sur cette partie de la côte lui fit donner, plus tard, le surnom de *Monoïkos* (habitat isolé), dont les latins firent *Monœchus*. Au Moyen-Age, une légère corruption du mot le changea en celui de *Monachus*, et à l'idée d'Hercule, on substitua celle d'un moine athlétique. D'où les deux religieux qui supportent l'écusson de Monaco.

Les Romains n'eurent garde de négliger la possession de ce territoire reliant la Gaule à l'Italie et dont la situation exceptionnelle faisait une des plus agréables stations du littoral. Ce fut là que César-Auguste retournant à Rome, s'embarqua pour Gênes, après avoir laissé à la Turbie un monument commémoratif de sa victoire sur les populations liguriennes, vingt-cinq ans avant Jésus-Christ. (1)

L'empereur Pertinax, qui, dit-on, était né à la Turbie, ordonna de nombreux travaux d'embellissement et d'utilité publique et fit élever deux tours pour défendre l'entrée du port dont il comprenait l'importance.

Les environs de Monaco furent ensuite le théâtre de fréquents combats entre les troupes d'Othon et de Vitellius; et c'est par son territoire que passa en 236

(1) Aggeribus socer Alpinis atque arce Monœci descendens.
AURELIUS. VICTOR.

l'empereur Maximin, de retour de son expédition contre les Bogandes. (1)

Les Sarrazins, lorsqu'ils envahirent le Midi de l'Europe détruisirent plusieurs villages de la Ligurie et s'emparèrent, en 814, des hauteurs d'Eza, de la Turbie, et de Ste-Agnès où ils bâtirent des fraxinets. C'est de là que, pendant près de trois siècles, ils descendirent pour désoler le territoire et les environs de Monaco.

Enfin, parmi les vaillants champions de la chrétienté, surgit un noble génois, Giballino Grimaldi, qui, après avoir remporté une grande victoire sur les Sarrazins, fut salué comme un libérateur par les habitants et reçut en souveraineté, outre le territoire de Monaco, le golfe de Saint-Tropez, qui prit le nom de golfe de Grimaud, de son nouveau suzerain.

A partir de ce moment, l'histoire de Monaco se confond avec celle de ses illustres Princes, les Grimaldi, aujourd'hui l'une des plus anciennes familles régnantes de l'Europe. Le lecteur en trouvera l'intéressant détail dans le bel ouvrage de M. Henri Métivier, *Monaco et ses Princes*, ainsi qu'un abrégé dans la notice historique sur la maison Grimaldi publiée par l'*Annuaire de la Principauté de Monaco*.

(1) Tu modo Gallicæ oppida illustraveras ; jam summas arces Monœci Herculis præteribas.... (2. Claudius).

Depuis le traité de Paris (1814) qui rétablit la Principauté dans ses anciens rapports avec la France, les princes qui ont successivement gouverné Monaco se sont efforcés, avec plus ou moins de succès, d'y introduire des institutions nécessitées par les progrès de la civilisation dans les autres états de l'Europe, et d'y créer des branches d'industrie en rapport avec le caractère de ses habitants et les exigences ou les besoins de l'énorme population flottante qui visite chaque année la Principauté.

C'est ainsi qu'une législation en grande partie empruntée à celle de la France, et récemment codifiée, a été appliquée à la Principauté ; une maison de secours, des salles d'asile, des ateliers de charité, des écoles, un collége ont successivement été fondés.

Mais c'est à partir de l'avénement de Charles III, Prince actuel, que la prospérité du petit Etat s'est accrue dans des proportions inconnues aux règnes précédents.

Monaco, jusque là renfermé sur son roc altier, s'est augmenté de trois faubourgs, qui rivalisent déjà avec la métropole : la Condamine, Monte Carlo avec ses merveilles, les Moulins, ce délicieux *retiro* caché dans le feuillage toujours vert des pins, des orangers, des citronniers et des oliviers. De nouvelles routes ont été tracées : celle de Menton qui a nécessité d'importants travaux d'art, et celle de Nice en cours

d'exécution. Un chemin de fer qui cotoie le rivage dentelé de la mer, tantôt passant sous des tunnels, tantôt franchissant des abîmes sur des ponts monumentaux, relie le département des Alpes-Maritimes à la Ligurie italienne, traversant dans toute sa longueur la Principauté, où il compte deux gares.

D'innombrables maisons, coquettes, élégantes, quelquefois luxueuses, se sont élevées comme par enchantement, et si l'on a maintenant une crainte c'est de voir la pierre envahir ces adorables jardins plantés d'orangers et de citronniers et qui sont à la fois pour Monaco le plus charmant ornement et une source de richesse.

En même temps que le nombre des étrangers visiteurs de la Principauté croissait d'année en année, se fondaient de beaux hôtels, parmi lesquels l'Hôtel de Paris avec son annexe occupe le premier rang, ainsi qu'une buanderie modèle avec séchoir à vapeur et repasseuses mécaniques, le seul établissement de ce genre qui existe dans le midi de la France et qui occupe un grand nombre d'ouvrières.

Mais la fondation de la *Société industrielle et artistique de Monaco*, due à l'intelligente initiative de M^me^ Marie Blanc, est venue apporter à la Principauté, grâce à la protection éclairée de Charles III, de nouveaux éléments de prospérité.

Cette Société comprend l'exploitation de plusieurs

industries qui sont le résultat des goûts élégants et artistiques des visiteurs qui se succèdent d'un bout de l'année à l'autre dans cet admirable pays. Nous citerons le Laboratoire de la Condamine, un établissement scientifique autant qu'industriel, où se fabriquent des produits pharmaceutiques, des liqueurs, des teintures, des essences, des extraits, des eaux de toilette et en général tout ce qui concerne la parfumerie.

Un des corollaires de cette industrie est la culture et la récolte sur une grande échelle des fleurs et des plantes qui entrent dans la confection de ces produits, nouvelle source de travail et partant de bien-être pour la population.

Sous le nom modeste de *Poterie* vient ensuite un établissement céramique qui prend chaque jour plus d'importance et occupe également un grand nombre de personnes, artistes et ouvriers; puis l'atelier de tabletterie où des ivoiriers fabriquent de véritables chefs-d'œuvre, l'école de dessin et enfin les magasins où sont mis en vente les produits de toute espèce fabriqués par la Société industrielle et artistique de Monaco, ou pour son compte.

Mais l'industrie n'est pas l'unique ressource des habitants de Monaco, qui, ne payant aucun impôt, recueillent dans son intégralité le fruit de leur travail. Le territoire monégasque, bien qu'exigu, fournit également des produits naturels dont la culture

facile et la vente certaine donnent l'aisance à quiconque possède une petite parcelle de cette terre bénie.

L'olivier, cultivé pour son huile et pour son fruit, l'oranger, qui donne un triple produit et le citronnier une récolte perpétuelle, l'eucalyptus globulus, aux propriétés multiples, le caroubier, dont le bois est précieux pour l'ébénisterie et dont le fruit employé dans la pharmacie est un fourrage estimé, sont les principaux de ces produits. On y pourrait ajouter ceux de la culture maraîchère, qui, avec une distribution plus complète des eaux, donnerait des résultats inattendus.

Toutes ces cultures exigeant peu ou point d'efforts et d'insignifiantes dépenses sont, pour le petit propriétaire, d'un revenu assuré.

De tout ce qui précède on peut tirer l'explication de l'air de bien-être et de santé de la population monégasque, de sa moralité et de son attachement aux institutions qui lui ont créé une situation si enviable. L'examen détaillé des produits exposés par la Principauté de Monaco sera la meilleure justification des faits énoncés dans cet avant-propos. Néanmoins, avant d'y conduire le lecteur, nous passerons en revue les conditions naturelles dans lesquelles se trouve la Principauté.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

TOPOGRAPHIE, CLIMATOLOGIE, MÉTÉOROLOGIE

La Principauté de Monaco formant, depuis l'annexion du comté de Nice à la France en 1860, un enclave du département des Alpes-Maritimes, borde le rivage de la mer de Liguŕie, sur une longueur de trois kilomètres et demi, entre les communes de la Turbie et de Roquebrune, à 15 kilomètres de Nice par la voie ferrée qui relie la France à l'Italie et à 9 kilomètres de Menton.

Les montagnes auxquelles le littoral de la Ligurie niçoise doit le pittoresque de ses contours et la douceur de son climat, font partie de la grande arête vertébrale de l'Europe; elles ont reçu le nom d'Alpes mari-

times. Cette chaîne se subdivise en plusieurs chaînons qui rayonnent au Sud et au Sud-Est, l'un pour se souder à la chaîne des Apennins, les autres pour s'affaisser par degrés jusqu'aux rivages de la Méditerranée.

C'est entre deux de ces ramifications que se blottit, au gai soleil de l'Orient, le riant pays monégasque. Aussi, par sa situation topographique autant que par sa situation géographique, la vieille cité des Grimaldi est-elle en hiver une des villes du littoral dont la température est la plus douce.

Grâce à l'abri que lui offrent, au Nord et à l'Ouest, le vertigineux rocher de la Tête-de-Chien (580 mètres), le mont Agel (1173 mètres), et la Rossignola (690 mètres), grâce aussi à la réverbération des rayons solaires sur les pentes, la Principauté n'est, pour ainsi dire, jamais visitée par des froids inférieurs au zéro du thermomètre centigrade. Encore cette température n'a-t-elle été atteinte que trois ou quatre fois en un demi-siècle.

Il y a même des années, selon M. Bonnet de Malherbe, où le terme extrême du froid est de 8° au-dessus de zéro.

En résumé, le climat de Monaco ressemble à celui de ses voisines Cannes et Nice, cependant il se rapprocherait davantage de celui de Cannes, n'étant pas, comme Nice, exposé à des vents souvent très-froids.

La moyenne annuelle de la température est de 16° 1 du thermomètre centigrade, c'est-à-dire égale à celle de Cannes et de Naples et supérieure d'un demi-degré aux températures de Nice, de Rome et de Pise.

Les moyennes sont les suivantes pour les diverses saisons :

Hiver	+	9° 6.
Printemps	+	15° 3.
Eté	+	23° 6.
Automne	+	16° 8.

En été, les brises qui soufflent régulièrement, le jour vers la terre, et la nuit vers la mer, rafraîchissent incessamment la température. Aussi, le thermomètre centigrade dépasse-t-il rarement 30°.

Des observations faites par M. de Bréa, de 1851 à 1860, c'est-à-dire pendant un laps de temps de dix années, il résulte que la pluie tombe pendant 80 jours par an, que le ciel est parfaitement clair et sans nuages pendant 214 jours et simplement couvert pendant 71.

Les vents dominants sont ceux du Sud et du Sud-Est, quant au terrible mistral, le fléau de la Provence, dont le similaire est appelé *Tramontana* par les Italiens, la barrière de montagnes qui enserre la Principauté lui en défend l'entrée.

L'air qu'on respire sur les deux promontoires de Monaco et de Monte Carlo est pur et subtil. Il convient aux tempéraments lymphatiques dont la fibre molle a besoin d'être vivifiée. Il est utile cependant, en hiver, de se vêtir d'étoffes chaudes, à la chute du jour, à cause de la rupture d'équilibre dans l'atmosphère, qui cause un courant d'air assez froid dans la direction de la mer.

Au contraire, la température du quartier de la Condamine, situé entre les deux rochers de Monaco et de Monte Carlo, au fond du port, et faisant face au Levant, est plus douce, plus égale et convient mieux aux constitutions nerveuses, aux poitrines délicates.

Tout le monde connaît, au moins de réputation, l'azur de la Méditerranée. Nulle part, la mer n'est d'un bleu plus admirable. Cela tient à la pureté de l'atmosphère qui permet de distinguer, des terrasses, les cîmes neigeuses de Calvi (Corse), situées à plus de 150 kilomètres à vol d'oiseau.

L'eau de la mer de Ligurie, d'une limpidité admirable, laisse découvrir, à d'incroyables profondeurs, les plus petits objets. Son analyse, faite par le célèbre chimiste Mialhe, a donné les résultats suivants, qui constatent sa supériorité comme tonique sur les eaux de l'Océan :

Chlorure de Sodium	27,220
Chlorure de Magnesium . . .	6,140
Sulfate de Magnésie	7,020
Sulfate de chaux	0,150
Bromure de Sodium	»
Iode, fer, manganèse.	traces
Résidu solide	40,740

Le calorique de cette partie de la Méditerranée est, en outre, supérieur de près de 4 degrés à celui de l'Atlantique, en dehors du *Gulf Stream*.

Voici maintenant l'état de la mer dans le cours d'une année, en se rapportant aux observations faites durant une période décennale :

Mer calme: 224 jours.
Mer agitée: 70 »
Grosse mer: 71 »

Il est facile de se convaincre par les chiffres et les données qui précèdent, de la douceur des conditions climatériques de la Principauté, conditions qui sont éminemment favorables aux santés délicates et aux plaisirs du sport.

Pression atmosphérique. — Les variations de la pesanteur atmosphérique sont peu prononcées en général à Monaco, le minimum étant de 738 et le maximum de 773.3.

Les moyennes de chaque mois d'observations barométriques varient entre 758.9 et 764.3. La colonne de mercure se maintient ordinairement entre 762 et 766 millimètres de hauteur.

La pression atmosphérique n'est pas dans un rapport constant avec l'échelle hygrométrique, car l'augmentation de l'humidité de l'atmosphère n'est pas toujours une cause de l'abaissement du baromètre. Ce résultat est souvent amené par le conflit de plusieurs vents. C'est en hiver que l'on constate la plus grande élévation du baromètre.

On voit, par ce qui précède, le peu d'importance des oscillations barométriques. La moyenne atmosphérique à Monaco est d'environ 760 millimètres.

Electricité. — L'air est souvent chargé d'électricité à Monaco, mais la mer et les montagnes qui bornent la Principauté, la préservent des orages en faisant l'office de conducteurs et la protégent contre les décharges violentes et les effets excitants qui résultent de la saturation de l'air par l'électricité. Les orages éclatent sur la mer ou sur la montagne, mais très rarement sur Monaco.

HISTOIRE NATURELLE

PALÉONTOLOGIE. — Cavernes naturelles, les ossuaires, l'homme de Menton.
GÉOLOGIE. — Coupes et terrains géologiques.

Paléontologie. — C'est aux environs immédiats de Monaco, dans les grottes des *Baoussé-rossé* (rochers rouges), à l'Est de Menton, qu'ont été retrouvés des restes précieux de l'époque paléolithique ou de la pierre taillée, qui témoignent de l'existence, à cette époque, d'une race de troglodytes, vivant dans les cavernes naturelles du calcaire dolomitique qui forme les montagnes.

Ces grottes ont été découvertes par M. Antoine Grand, de Lyon, auprès de la mer. Depuis, on en a découvert deux autres, ce qui en porte le nombre à sept. M. Forel y a trouvé des silex, évidemment façonnés par la main de l'homme, des ossements

brisés, des dents d'animaux, des débris de coquillages comestibles, des crustacés, du charbon, preuve évidente de l'antique présence d'une des populations autochthones de la Ligurie.

M. Forel, aidé des indications de deux savants, MM. E. Dumas et Pictet, a reconnu, en examinant les débris des ossements d'animaux, les espèces suivantes : le chevreuil, un ruminant appartenant au genre mouton, un ruminant d'une taille plus petite, un bœuf de grande taille, sans doute le *bos primigenius*, le cheval, le sanglier, un carnassier de grande taille, le loup ou chien de grande taille, le chien de moyenne taille, le chat sauvage, le lapin et un cétacé, peut-être un cachalot, signalé par un fragment de vertèbres.

Outre ces mammifères, M. Forel a reconnu la présence d'un grand nombre de coquillages servant à la nourriture de l'homme et appartenant à des espèces encore existantes : le dentale, la patelle, le peigne, le petoncle, une espèce de monodonte et des moules.

Les fragments de silex présentaient des pointes de flèches ou d'hameçons, des pointes de javelots et des instruments tranchants connus sous le nom de coins ou de couteaux.

Ces instruments grossiers sont-ils contemporains de ceux trouvés dans la vallée du Cher par M. Bourgeois, et qui dateraient de l'époque où la terre traver-

sait dans la série des âges la période des formations tertiaires? C'est ce que permet de supposer leur aspect fruste.

Nous dépasserions les bornes de notre sujet en abordant la discussion des graves questions scientifiques qu'a soulevé la découverte, dans ces mêmes cavernes, du squelette d'un être humain connu désormais sous le nom de l'homme de Menton, mais nous devions au moins signaler aux curieux l'existence de ces musées naturels de paléontologie aux portes mêmes de la Principauté.

Géologie. — Les terrains géologiques de la Principauté, sol émergé comme sol immergé, appartiennent aux formations tertiaires, dont la roche effritée constitue la plus grande part de la terre végétale du pays monégasque. Les hauts sommets qui dominent Monaco sont des terrains crétacés et ont beaucoup de ressemblance avec la constitution géologique des Alpes dont ils ne sont, après tout, qu'une ramification.

Les terrains crétacés renferment des *nummulites* [1] tels que le *Cardium*, la *Vénus*, etc., et forment des stratifications dans lesquels se trouvent enchâssés ces coquillages. Il n'est pas rare, dans les masses calcaires que présentent les contreforts des

(1) Coquillage fossile affectant la forme d'un petit disque plat.

montagnes, de constater la présence du fer, grâce à la coloration rougeâtre qui en est le signe caractéristique.

Le sol de la Principauté renferme certainement des richesses géologiques encore inexplorées. Outre une excellente pierre à bâtir et également propre au pavage, grâce à sa dureté, les rochers de Monaco renferment du marbre et une pierre qui prend un admirable poli, enfin de l'albâtre. Millin cite, en effet, dans la Principauté, une carrière d'albâtre d'où a été tiré celui dont on a fait usage pour la balustrade de l'église de la Turbie.

Les environs de la Principauté ne sont pas moins riches et produisent, en outre, un porphyre, dont la dureté, la couleur et le beau poli ne le cèdent en rien au porphyre antique.

Ajoutons l'argile plastique et certaines terres éminemment propres aux travaux de la céramique et de la poterie.

LA FLORE MONÉGASQUE

Arbres et plantes cultivées. — Plantes sauvages.

Flore Monégasque. — Sous l'influence d'un climat égal et doux, la flore monégasque prend un développement extraordinaire. Lorsque l'on vient de quitter les rochers brûlés et arides de la petite Afrique auprès d'Eza, l'œil, en s'approchant de Monaco, est réjoui par une verdure aussi opulente que variée, qui part du rivage pour s'élever aux deux tiers des montagnes.

Près du rivage, le feuillage du citronnier se marie à celui de l'oranger, avivés tous deux par les fleurs et les fruits qui se succèdent presque toute l'année. Puis, ce sont les figuiers tourmentés et les caroubiers. Un peu plus haut, sur les premiers escarpements,

paraît le feuillage argenté de l'olivier, dont le tronc acquiert des dimensions colossales; plus haut encore, le pin, après lequel on ne voit plus sur la teinte grise de la roche, que le vert tendre des touffes d'euphorbe ou la glauque verdure des plantes alpestres.

Les rochers qui protégent ou soutiennent Monaco sont tapissés de plantes grasses, qui poussent dans les anfractuosités: aloès, agaves et surtout les rejets épineux et charnus du *cactus opuntia*, vulgairement appelé raquette ou figuier de Barbarie.

Quel grand coloriste que la nature, et comme toutes ces couleurs s'harmonisent avec les teintes variées de la roche et l'azur perpétuel du ciel et de la mer son miroir !

Arbres et plantes cultivées. — Le citronnier, *citrus,* qui ne croît à Nice qu'à l'abri d'un mur, pousse, à Monaco, en pleine liberté. C'est l'arbre par excellence de la Principauté où l'on ignore les froids de — 3° qui lui sont mortels. On en compte deux espèces principales, les *serisqué* et les *bignété.* Les fruits de cette dernière espèce ont l'écorce plus fine et le jus plus abondant. L'expérience a démontré, en outre, que les citrons de la Ligurie et principalement de la région qui s'étend de Monaco à Menton se conservant mieux que ceux de Naples et de la Sicile, sont plus favorables à l'exportation.

A Monaco, l'arbre fleurit perpétuellement et fructifie quatre ou cinq fois l'an, d'où ce dicton populaire :

Crescono le frutte
Sotto la man che coglie. (1)

Cette fécondité merveilleuse semble aussi expliquer la délicatesse de l'arbre qui n'a pas, comme les autres végétaux, ce sommeil hivernal qui est un repos. En effet, il est sans cesse en travail et ses produits se classent en cinq espèces, selon l'époque de la récolte. Ce sont: 1° les *graneti* qui viennent au printemps; 2° les *verdami* ou citrons d'été — les meilleurs; 3° les *prime fiori* (premières fleurs); les *segunde fiori* (secondes fleurs) et les *automne* ou citrons d'automne. Ces derniers, qui ne se cueillent que lorsque la sève de l'arbre est appauvrie, n'ont ni la saveur, ni la grosseur des autres.

L'espèce qui supporte le mieux les longs voyages est celle des *verdami*. Il y a quelques années encore, les Américains venaient en charger des navires pour les expédier aux Etats-Unis. Ce commerce se fait maintenant surtout avec la France.

Cette culture demande peu ou point de soins, à peine un peu d'engrais tous les deux ans. Les engrais préférés pour le citronnier sont les raclures de corne,

(1) Les fruits croissent sous la main qui les cueille.

les chiffons de laine et le fumier de tous les animaux. La taille annuelle est obligatoire.

Les citrons sans tache sont seuls exportés et se vendent de vingt à trente francs le mille; les autres, disposés dans des corbeilles, sont vendus dans le pays, à raison de cinq à dix francs le mille. Le prix en est du reste très variable et suit la loi de l'offre et de la demande. En été, le citron est plus demandé et naturellement d'un prix plus élevé.

Les citrons, pour être conservés, doivent être soigneusement enveloppés dans du papier. Il faut à ce papier des qualités spéciales qu'on ne trouve guères réunies que dans celui que fabriquent à cet usage les Gênois, avec la filasse de vieux morceaux de câbles goudronnés.

Un seul arbre rapportant plusieurs milliers de fruits chaque année, on voit que cette culture peu fatigante est aussi relativement lucrative.

Mais toute médaille a son revers. Le citronnier est sujet à plusieurs maladies, dont les principales sont la *mélasse*, sorte d'exsudation sirupeuse de l'arbre, qui lui nuit beaucoup, et la *morfea* (ou morphée) maladie sous l'influence de laquelle il se couvre d'une sorte de poudre noire formée par des myriades d'insectes. Elle attaque le fruit et l'arbre, mais elle est heureusement intermittente. Des femmes nettoient avec une éponge les parties attaquées du fruit ou des

branches et ce soin suffit souvent à faire disparaître toute trace de maladie.

L'oranger, qui se cultive à la fois pour ses fleurs et pour ses fruits produit annuellement de quatre à six mille oranges, dont les prix de vente sont à peu près les mêmes que ceux du citron pour l'espèce commune.

C'est l'*orange de Portugal* jaune qui est la plus répandue. On cultive aussi pour leurs fleurs ou leur zeste l'orange amère ou *bigarade* et la *bergamotte*, enfin l'orange de Chine ou *mandarine*, cultivée pour son fruit, qui acquiert à Monaco une finesse peu commune.

L'oranger meurt à une température de — 6°.

Le caroubier, dont le bois très-dur, sert en ébénisterie sous le nom de *carouge*, pousse au milieu des terrains incultes qui regardent la mer, dans les interstices des rochers, et atteint de belles proportions.

On compte trois variétés de caroubier :

1° Gousse ou silique longue contenant cinq à six semences ;

2° Gousse ou silique courte, mais large et épaisse, contenant deux à trois semences ;

3° Gousse ou silique courte et très-grêle.

Le caroubier, qui atteint, comme nous venons de le dire, une assez grande élévation, jette beaucoup de

branches, il porte son fruit en grappes à l'intersection des branches. Le fruit mûrit en même temps que l'arbre fleurit, en juillet, août et septembre. On le récolte en octobre.

On greffe le caroubier sur sauvageon à sept ou huit ans. En plein rapport il peut donner jusqu'à quatorze quintaux de fruits. Il vit très longtemps.

La caroube, fruit du caroubier, est un fourrage fort apprécié. La pharmacie utilise sa pulpe sucrée comme celle de la casse et du tamarin.

L'olivier n'est pas seulement l'antique emblème de la paix, l'arbre sacré de Minerve, c'est encore une des grandes sources de richesse des riverains de la Méditerranée, d'autant plus précieuses pour l'Europe méridionale que sa zone, dite région des oliviers, va lentement mais sans cesse diminuant de largeur. Cet arbre croissait jadis aux portes de Lyon, à Vienne en Dauphiné. On n'en aperçoit maintenant les premiers spécimens qu'à partir de Valence, encore sont-ils grêles et maladifs et sujets à périr par les maladies ou les gelées.

Mais dans les Alpes maritimes, il acquiert des proportions inusitées et donne des récoltes inconnues dans la riante Provence. A partir de Beaulieu jusques et y compris le territoire de Menton, on rencontre des forêts d'oliviers séculaires, et ceux qui ont calomnié cet arbre pour ne l'avoir vu que

malingre et ravalé dans les plaines du Dauphiné ou du Languedoc, sont obligés d'admirer, sur cette terre où il croit dans sa force et sa liberté, les belles proportions et la légèreté des oliviers de la Ligurie, dont la douce verdure sert de transition entre celle des orangers et la teinte sévère des pins agrestes.

Comme tous les arbres qui se forment lentement [1], l'olivier vit des siècles, là où des fortes gelées ne peuvent l'atteindre. On le plante en quinconce dans les terrains plats ou en pente, et en ligne lorsque la déclivité du terrain oblige de retenir par des terrasses la terre arable. Les engrais préférés sont les chiffons de laine, le poil, la corne, etc. Les oliviers profitent également des cultures de céréales qu'on établit dans l'olivette, surtout le lupin.

L'olivier fleurit en mai et ses fruits mûrissent en novembre et décembre; néanmoins les propriétaires, pour obtenir un plus grand rendement d'huile, sont dans l'usage de laisser les olives sur les arbres ou tomber à terre longtemps après leur maturité, ce qui est contraire à la qualité de l'huile qu'on en veut tirer et aux véritables intérêts des petits propriétaires qui devraient, n'ayant point la quantité, rechercher surtout la qualité de leur produit.

(1) L'olivier planté en graine ne donne une récolte appréciable que vers sa quinzième année.

C'est du reste ce que recommandent les écrivains spéciaux et les principaux propriétaires de la Principauté, qui prêchent d'exemple. Pour obtenir la meilleure huile possible, celle dont le goût est le plus fin et qui rancit le moins vite, il faut cueillir les olives par un beau jour, lorsqu'elles ne sont qu'aux cinq sixièmes de leur maturité parfaite, les porter dans un lieu sec et abrité et les étendre de l'épaisseur de huit à dix centimètres sur des claies, afin qu'elles perdent leur eau de végétation.

Au bout de six à huit jours au plus, on les porte au moulin où on les presse sans écraser le noyau, l'huile qui provient de celui-ci étant inférieure à celle qui découle de la pulpe.

L'huile se conserve douce dans l'olive pendant un mois environ, ensuite elle n'est plus bonne que pour l'éclairage ou dans les arts, excepté dans certains pays comme l'Espagne et les départements limitrophes, où l'on préfère l'huile qui a un peu ranci dans les olives. On prétend que l'huile provenant d'oliviers non greffés est supérieure à toutes les autres, mais au point de vue de la spéculation, le rendement des oliviers sauvages est trop peu rénumérateur.

Les espèces les plus communément cultivées dans la Principauté sont la *Picholine (Olea oblonga)* et la *Sayerne* ou *Salierne (Olea atrorubens)*. Cette dernière craint le froid et se plaît dans les terres caillouteuses et les roches calcaires.

Le pittoresque quartier des Moulins, qui borde la route de Menton et dont les blanches villas se perdent dans la verdure, possède des moulins à huile très primitifs — les meilleurs — mus par les eaux qui descendent de la montagne et qui broient les olives du pays. Cette industrie agricole est une des sources de prospérité de la contrée.

Le Figuier *(ficus carica)* est cultivé dans la Principauté pour ses fruits, qui, séchés, entrent pour une grande part dans l'alimentation des habitants. L'espèce la plus répandue est la figue violette dont la pulpe d'un beau rouge est très sucrée. Elle donne deux récoltes par an : une au printemps, — les figues premières — la plus estimée, et une à l'automne, — les figues de septembre.

Monaco, malgré l'exiguité de son territoire, a été l'un des premiers pays à accueillir et propager l'*Eucalyptus globulus*, cet arbre merveilleux de la Tasmanie qu'un savant a récemment déclaré la plus grande conquête de l'homme sur le monde végétal.

L'Eucalyptus globulus introduit en Europe, il y a une vingtaine d'années, par M. Ramel, appartient à la famille des myrtes.

Les propriétés de cet arbre, qui peut atteindre 100 mètres de hauteur, sont tellement variées qu'elles dépassent la vraisemblance. Ainsi, dans un temps deux à trois fois plus court que celui qui est néces-

saire aux autres arbres, l'Eucalyptus globulus donne, outre de nombreux produits, un bois supérieur en densité, en force et en durée à toutes les essences connues, en y comprenant le fameux bois de Teck.

Grâce à cet arbre, on peut reboiser les montagnes et les plaines, assainir les marécages, étouffer le germe des épidémies qui prennent leur origine dans les exhalaisons paludéennes, fournir les ateliers de constructions navales de bois excellents et peu coûteux et procurer à de nombreuses industries une excellente matière première. En médecine les produits de l'Eucalyptus peuvent remplacer les antiphlogistiques, les vermifuges, les astringents, les toniques et même les fébrifuges, car il est un succédané souvent heureux du quinquina. Nous pourrions nous étendre sur les services que cet arbre est appelé à rendre dans les diverses branches de la science chimique, mais nous préférons renvoyer le lecteur au catalogue des produits de la Principauté.

On comprend que c'est plutôt pour ses produits chimiques que l'Eucalyptus globulus est cultivé dans la Principauté, que comme essence forestière. Le climat de Monaco est assez sain pour se passer d'antiputrides. Mais la science n'a pas encore dit son dernier mot sur les services que ce merveilleux végétal peut rendre à l'humanité, et, sur ce point comme sur bien d'autres, la Principauté de Monaco n'est pas restée en arrière des autres nations.

Les arbres et les plantes d'ornement figurant dans le jardin qui entoure le pavillon d'exposition de la Principauté, on en trouvera la description à ce chapitre spécial. Nous allons terminer les pages relatives à la flore monégasque par un aperçu rapide des plantes qui croissent naturellement sur un territoire où la nature s'est plu à se montrer si féconde [1].

En effet, la puissance végétative est extraordinaire à Monaco. Non seulement la flore y est très-variée, mais les plantes étrangères y croissent et s'y développent avec une facilité qui fait penser que la Principauté pourrait devenir une excellente station d'acclimatation.

Pendant tout l'hiver la violette et l'hyacinthe embaument les jardins, puis, au moment où l'amandier secoue la neige de ses fleurs, on voit s'ouvrir le narcisse à bouquet et l'incomparable. C'est à ce moment que fleurissent, aux tièdes haleines du printemps, l'anémone et la tulipe précoce, l'astragale, divers *Medicago*, des lotus, la coronille et le cytise argenté.

Aux premières chaleurs, c'est dans la plaine, sur les collines et sur la grève, au milieu des rochers, une efflorescence à défier la patience des plus zélés botanistes.

(1) Nous recommanderons sur ce sujet les travaux de MM. Ardoino, Panizzi et Rendu.

Ce sont d'abord : l'*Avena sterilis* et la *Bromoïdes*, l'*Aypecoum procumbens*, le *Sisymbrium columnæ*, la *Lavatera cretica*, les *Briza;* parmi les graminées les *Poa* et les *Festuca*, les *Bromus*, les *Agropyrum* et la nombreuse famille des *Glumacées*. Dans les terrains incultes on rencontre encore l'*Andropogon hirtus* et le *pubescens*, le *Coris monspeliencis*, et les touffes de l'*Euphorbia spinosa*, d'un vert jaunâtre.

Dans les champs plantés d'oliviers on peut trouver la *Galactites tomentosa*, l'*Helminthia echioïdes*, l'*Urospermum dalechampi*, le *Picroïdes*, le *Rhagadiolus stellatus*, l'*Hieracium bulbosum*, l'*Hyoseris radiata*, l'*Hedypnois cretica* et le *Picridium vulgare* de la famille des composées. La *Crucianella angustifolia*, la *Pimpinella peregrina* ainsi que les genres *Tolpis* et *Thrincia* se plaisent aussi dans ces terrains.

Les vignes sont rares dans la Principauté; on y voit pourtant la *Cephalaria transylvanica*, l'*Allium roseum* et *neapolitanum*, l'*Ornithogalum narbonense*, la *Galatella punctata*, la *Nectaroscilla hyacinthoïdes*, le *Thelygonum cynocrambe*, le *Gladiolus communis*, le *Crocus versicolor* et la *Lavatera punctata*.

Si l'on monte un peu plus haut, sur les pentes complantées de pins, on découvre le *Cytinus hypocistis*,

le *Crocus médius*, le *Daphne gnidium*, l'*Ostrya carpinifolia*, l'*Orchis longibracteata*, la *Provincialis* et la *Secundiflora*, la *Serapias neglesta*, l'*Avellinia michœli*, l'*Ophrys lutea*, le *Carex ardoiniana* et le *Basilaris*.

Lorsqu'on a dépassé la dernière limite des pins, la roche se dénude, c'est à peine si quelque arbrisseau accroche désespérement ses racines dans quelque fissure humide, pendant que sa maigre frondaison est sans cesse agitée par le vent. Pourtant on trouve encore, partout où la roche est recouverte d'un peu de terre, de nombreuses plantes alpestres dont quelques-unes, comme la *Potentilla saxifraga* semblent particulières aux montagnes de la Ligurie. Citons entre autres : la *Leuzea conifera*, l'*Echinaria capitata*, l'*Alyssum halimifolium*, le *Xeranthemum inapertum*, l'*Orobus filiformis*, l'*Artemisia camphorata*, le *Lamium longiflorum* et le *Stachys heraclea*.

Aux altitudes de 1000 et 1200 mètres, nous sommes sur le territoire français où l'on rencontre, comme dans le reste des Alpes, l'Hysope médicinale, la Centaurée des montagnes, les Saxifrages, les Gentianes, en un mot toute la flore alpestre.

Si l'on redescend vers la mer, on peut encore trouver dans la région des oliviers l'*Ophrys fusea*, le *Cytisus trifloris*, l'*Osyris alba*, le *Plagius virgatus*, la

Stœhlina dubia, le *Calycatoma spinosa,* l'*Helianthemum roseum* et le *Guttatum.*

Dans les jardins on rencontre surtout l'*Arum italicum* et l'*Arisarum vulgare*, dont la fécondité infeste les propriétés cultivées; puis, dans les endroits exposés au soleil, le *Pyrethrum myconis*, et à l'ombre des murs des potagers, le *Smyrnium olusatrum.*

Dans les rares endroits où le rivage est couvert de sables on peut trouver l'*Imperata cylindrica*, le *Cyperus aureus,* le *Spœnopus ramosissimus*, la *Matthiola sinuata,* la *Silœne nicœnsis,* le *Glaucium luteum*, le *Polygonum maritimum,* l'*Achillea ligustica,* le *Trifolium tomentosum,* l'*Ononis cherleri,* la *Stachys maritima,* la *Crozophora tinctoria,* la *Rœmeria villosa,* la *Carlina lanata,* l'*Evax pygmœa,* le *Vitex Agnus-Castus,* le *Teucrium scordioides,* le *Tamarix africana-ligustica* et le *Statice pubescens.*

Terminons par les plantes qui se rencontrent parmi les récifs et les rochers qui hérissent la côte. Ce sont: l'*Asplenium petrarchœ,* le *Juniperus phœnica,* la *Globularia alypum,* la *Moricandia arvensis,* la *Biscutella hispida*, le *Teucrium flavum,* le *Grammitis leptophylla,* la *Campanula macrorhiza,* la *Scrofularia lucida,* le *Cheiranthus* et la *Lavatera maritima.*

On voit que les amateurs de botanique peuvent faire encore dans le territoire exigu de la Principauté une ample et précieuse récolte, car telles des plantes que nous avons citées ne sont pas communes dans les herbiers et ne se rencontrent guères que sur le littoral de la Ligurie.

LA FAUNE MONÉGASQUE

Mammifères. — Oiseaux. — Poissons et crustacés. — Mollusques. Zoophytes. — Reptiles. — Insectes.

La Principauté de Monaco, comme tous les autres pays, quelle qu'en soit l'étendue, a des animaux autochthones et des animaux importés. Ces derniers ne sont pas en assez grand nombre pour avoir donné naissance à des variétés qui se distinguent par des attributs particuliers.

Mammifères. — Les animaux de trait ressemblent à tous ceux que l'on emploie dans le midi de la France. Le petit cheval sarde ou corse montre bien les qualités de vivacité et de résistance qui le distinguent de ses congénères. L'âne, plus intelligent, plus éveillé que celui du Nord, ressemble à l'âne

d'Italie; la chèvre, avec ses longues soies brunes, ses cornes retroussées, les jambes de devant plus courtes que celles de derrière, pour mieux sauter dans les rochers, est toujours la chèvre de Longus ou celle de Virgile, sobre nourrice des petits liguriens, broutant, insoucieuse de l'abîme, l'yeuse et le cytise amer.

Chercherons-nous plus bas dans l'échelle des mammifères, les plantes balsamiques et aromatiques attirent souvent de ses retraites profondes maître Jean lapin, comme l'appelle Lafontaine, et nulle part sa chair ferme et délicate ne possède un fumet aussi fin.

Le rat et la souris, ces désagréables rongeurs présentent quelques variétés débarquées par les navires de tous les points du globe et les cheiroptères, bien que peu nombreux, offrent à la nuit tombante quelques spécimens inoffensifs.

Enfin la mer de Ligurie renferme un grand nombre de marsouins qu'on voit par les beaux temps se jouer près de la côte et bondir comme l'humide troupeau de Protée.

Oiseaux. — Les oiseaux de la Principauté sont ceux du midi de l'Europe. C'est dire qu'on y rencontre en toute saison ces oiseaux chanteurs, ces becs fins, comme disent les oiseliers, qui n'élisent domicile dans le Nord que pendant la saison chaude.

Deux voyageurs y font chaque année leur passage,

la caille qui vient d'Afrique et la palombe, ce joli ramier qui revient au printemps d'Italie en France. A certaines époques, la Principauté est également visitée par les grives et les merles, grands amateurs des fruits et des baies de certains arbres ou arbustes.

Poissons. — Les côtes de la Ligurie sont très poissonneuses ; nous n'entreprendrons donc pas de citer et encore moins de décrire toutes les espèces, les innombrables variétés qui composent la faune icthyologique de cette mer. Contentons-nous de mentionner les espèces les plus caractéristiques et les plus estimées au point de vue gastronomique.

Le roi des poissons de la Méditerranée sous ce rapport est le rouget de roche, dont les Romains faisaient un si grand cas. C'est une espèce de surmulet d'un beau rouge sur le dos et argenté sous le ventre, que l'on confond souvent à Paris avec le trigle ou petit grondin, qui n'a ni sa délicatesse, ni ses brillantes couleurs.

Vient ensuite le mulet ou muge, poisson acanthoptérygien, [1] dont le corps est presque cylindrique et le museau court. Sa chair tendre et grasse est très estimée. Ses œufs salés, pressés et séchés forment

(1) Dont la nageoire dorsale est formée par des rayons épineux, tels que la perche, le maquereau, etc.

une salaison connue sous le nom de boutargue en Provence.

Le loup est encore un bon poisson de ces côtes. Il est aussi connu sous le nom féminin de loubine. C'est un poisson de la famille des percoïdes, [1] qui atteint parfois une longueur de trois mètres et mord violemment ceux qui le touchent. Les petits sujets très jeunes figurent agréablement dans une bouillabaisse.

Puisque nous parlons de ce plat cher aux méridionaux, n'omettons pas deux poissons de roche qui entrent forcément dans sa composition. Ce sont : la galinette et surtout la rascasse, poisson acanthoptérygien du genre scorpène.

La dorée, ou poisson de Saint-Pierre, commune aux deux mers qui baignent la France, est un poisson jaune, tacheté de noir, quelquefois d'une taille assez forte et dont la chair est très-blanche. Les gourmets l'apprécient cuite sur le gril avec une sauce mayonnaise ou l'aïoli, suivant les habitudes.

Nous ne citerons que pour mémoire le maquereau, le merlan et la sole trop connus pour que nous nous appesantissions sur leur compte.

N'oublions pas cependant le capelan ou capelin, petit poisson assez semblable à l'éperlan, dont la chair est tendre et de bon goût et terminons par la classi-

(1) Poissons qui ont la perche pour type.

que murène, poisson malacoptérygien, [1] long d'un mètre et assez semblable, pour la forme, à l'anguille. Il est marbré de brun sur fond jaunâtre. Ses dents sont très tranchantes et leur morsure cruelle. Sa chair très blanche, très tendre était, on se le rappelle, fort estimée des Romains qui en entretenaient dans leurs viviers de grandes quantités, et pour rendre, dit-on, leur chair plus délicate, les nourrissaient avec la chair des esclaves qu'on jetait tout vivants dans ces réservoirs de la gourmandise.

Crustacés. — On en rencontre deux dans la Principauté, bien différents d'aspect et de fonctions.

Le premier est la langouste, de la famille des macroures — genre voisin des homards — trop connue pour que nous la décrivions et que Charles Monselet a loué dans un spirituel sonnet. Adulte, elle figure avec honneur sur les tables les plus luxueuses; dans son enfance, elle fait modestement partie des ingrédients variés qui entrent dans la confection d'une bouillabaisse.

L'autre crustacé, évidemment importé du Nord, est l'affreux cloporte, dont les Chinois, dit-on, ne font point fi et que l'ancienne médecine employait comme diurétique, absorbant et apéritif!

(1) Grande division de la classe des poissons embrassant tous ceux qui ont les rayons de leurs nageoires mous et le squelette osseux.

Mollusques. — Parmi les individus de cette grande division des invertébrés nous citerons la moule que les méridionaux mangent indifféremment crue ou cuite et pour laquelle ils ont différents genres d'assaisonnements très délicats.

Puis, la clovisse, petit mollusque à coquillage bivalve comestible, comme le prère, dont elle ne diffère qu'en ce que ses deux coquilles sont lisses et non striées.

Enfin le poulpe et la sèche ou seiche, mollusques cephalopodes, dont les matelots ne dédaignent pas de se nourrir. La seiche, dans son jeune âge, prend le nom de *supion*, et, frite ou accommodée avec une sauce spéciale, fournit un aliment assez délicat, qui rappellerait l'escargot de Bourgogne.

Zoophytes. — Un seul mérite une mention, c'est l'oursin, zoophyte echinoderme, de forme presque sphérique, revêtu d'une enveloppe ou carapace calcaire hérissée d'épines. On l'appelle aussi vulgairement châtaigne ou hérisson de mer. L'intérieur de ce zoophyte renferme à certaines époques des rayons d'œufs formant une crême d'un jaune orange et du goût le plus exquis. On le ramasse accroché aux roches par les temps calmes, au milieu des fucus dont il se nourrit.

Reptiles. — Les *Batraciens* sont représentés par la plus jolie variété de l'ordre, la rainette ou raine, genre voisin des grenouilles, d'un vert tendre charmant et que les Parisiens connaissent surtout comme indicateur des changements atmosphériques.

Les *Sauriens,* ce sont ces jolis lézards gris ou verts, si gracieux et si vifs, qu'on voit s'endormir paresseusement au soleil sur la crête des vieux murs au milieu des pierres et dont les mœurs intimes sont si intéressantes à étudier.

Quant aux *Ophidiens* ou serpents, on serait obligé de constater leur absence complète, si l'on ne rencontrait point ça et là, dans les fissures humides, encombrées d'herbes sauvages et d'arbustes, l'innocent orvet, appelé vulgairement anguille de haie, et dont les paysans vendéens ne méprisent pas la chair huileuse. Les Monégasques la dédaignent.

A ces trois espèces se borne la faune erpétologique de Monaco et personne ne se plaint qu'elle ne soit pas plus importante.

Insectes. — La Principauté peut produire parmi les *hyménoptères* une espèce qui lui est propre, sinon exclusive, car elle s'est naturellement répandue aux environs, c'est l'abeille de Ligurie, signalée par Darwin dans son *Origine des espèces*, et qui fournit un miel très parfumé.

Les autres insectes propres au pays sont principalement ceux des climats chauds.

Au nombre des *lépidoptères* nous citerons principalement: le *Polyommatus ballus*, le *Carex iasius*, l'*Amphyra effusa*, et la *Polia cantaneri ;*

Parmi les *coleoptères*, l'*Eponis circumscriptus*, l'*Ateuchus sacer*, la *Timelia muricata*, le *Coinatus tamarixi*, la *Lampiris italica*, ou ver luisant;

Parmi les *orthoptères*, le *Bacillus granulatus ;*

Et enfin parmi les *hemiptères* la bruyante cigale, qu'il ne faut pas confondre, comme on le fait trop souvent en France, avec la grande sauterelle verte, qui, du reste, appartient à l'ordre des orthoptères.

NOMENCLATURE DES PRODUITS

EXPOSÉS PAR

LA PRINCIPAUTÉ DE MONACO

suivant l'ordre officiel de classement adopté

PAR LA COMMISSION GÉNÉRALE DE L'EXPOSITION UNIVERSELLE

DE 1878

PREMIER GROUPE

—

ŒUVRES D'ART

—

Classe 1

Peinture à l'huile.

Mme VERROUST.

Portrait de S. A. S. la Princesse Caroline, veuve de Florestan Ier, mère de Charles III, Prince régnant.

Classe 2

Peintures diverses et dessins.

M. MARSANG.

Une aquarelle représentant la vue générale de la Principauté.

M. Joseph CONTINI.

Deux aquarelles. — Vues de la Principauté.

Classe 3

Sculpture.

M. Mathieu MEUSNIER.

Buste en bronze de S. A. S. Charles III, Prince régnant.

M. COLONNA CESARI.

Buste, en marbre blanc de Carrare, de S. A. S. le Prince Albert, prince héréditaire.

DEUXIÈME GROUPE

—

MATÉRIEL & PROCÉDÉS DES ARTS LIBÉRAUX

—

Classe 9

Imprimerie et Librairie.

IMPRIMERIE DE MONACO.

Publications diverses :

Les institutions et les lois de la Principauté de Monaco, par Paul Schœffer.

Le Code pénal, le Code d'instruction criminelle et le Code de commerce.

Monaco-Guide.

Annuaire de la Principauté, années 1877-1878.

Lettre à un curieux de curiosités, 1876.

Notes d'un curieux sur les tapisseries, 1877.

Notes d'un curieux.

Ordonnance sur les Consulats.

Catalogue des peintures du palais de Monaco.

TROISIÈME GROUPE

—

MOBILIER ET ACCESSOIRES

—

Classe 20

Céramique.

SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE & ARTISTIQUE de MONACO.

Un médaillon en faïence, portrait à la sanguine de S. A. S. le Prince Albert, Prince Héréditaire.

Un médaillon en faïence, portrait à la sanguine de S. M. la Reine d'Italie.

Un médaillon en faïence, portrait à la sanguine de M^me^ la Princesse Louise Radziwill

Deux médaillons en faïence:
Sainte Dévote, patronne de Monaco;
Hercule, fondateur de *Portus Herculis*.

Un plat, portrait à la sanguine de M. Ch. Monselet.

Par M. Ch. SELLIER.

Petit médaillon en faïence: Ritratto della Regina Margherita d'Italia.

Une collection de douze médaillons, en bas-relief, de douze princes ayant régné sur la Principauté :

HONORÉ Ier, prince de Monaco, 1531-1581 ;
CHARLES II, prince de Monaco, 1581-1589 ;
HERCULE Ier, prince de Monaco, 1589-1605 ;
HONORÉ II, prince de Monaco, 1605-1662 ;
LOUIS Ier, prince de Monaco, 1662-1701 ;
ANTOINE Ier, prince de Monaco, 1701-1731 ;
LOUISE-HIPPOLYTE, princesse de Monaco, 1731-1732 ;
HONORÉ III, prince de Monaco, 1732-1795 ;
HONORÉ IV, prince de Monaco, 1795-1819 ;
HONORÉ V, prince de Monaco, 1819-1841 ;
FLORESTAN Ier, prince de Monaco, 1841-1856 ;
CHARLES III, prince de Monaco, 1856.

Ces médaillons en terre biscuitée et émaillée sont encadrés dans une bordure en terre cuite, représentant le blason et les principaux attributs des armes de Monaco. Ils ont été exécutés d'après des documents authentiques, portraits et médailles appartenant à la famille régnante.

Exécutés par M. COLONNA CESARI.

Un grand vase dans le sentiment de la Renaissance italienne, orné de quatre médaillons, représentation allégorique des saisons. Le vase est posé sur un pied quadrangulaire supporté par des Chimères à griffes de lion, formé également de quatre médaillons représentant des enfants avec les attributs des arts plastiques. Décor émail grand feu.

Statue de Henri IV enfant, reproduction, en terres polychromes, de la statue du baron Bosio, né à Monaco en 1767.

La nymphe Salmacis, statue, en terre cuite, d'après le baron Bosio.

Service à thé, modelé en terre biscuitée ;

Ce service se compose de 16 pièces prêtes à recevoir l'émaillage au grand feu ; un plateau genre vannerie décoré de branches d'olivier ; une théière, un pot au lait, un sucrier et 12 tasses, également genre vanné et dont chaque pièce présente une décoration distincte.

Un plat genre Palissy, dit plat à la langouste, émail grand feu ;

Un plat genre Palissy, dit plat aux reptiles, émail grand feu ;

Une fontaine en faïence, émail grand feu ;

Autel antique en terres polychromes, hauteur 0,90c ; diamètre 0,40c, d'après un moulage du Louvre ;

La jeune fille à la fontaine, composition originale, émail grand feu, hauteur 0,80c ;

Cache-pots géants, genre vannerie, anses rustiques, avec fleurs et supportés par trois figures de nègres. Décor émail grand feu ;

Vases forme étrusque, grand modèle, genre vannerie, décoration riche, fleurs diverses, émail grand feu ;

Une coupe, supportée par un lion héraldique, émail grand feu.

Une croix bénitier à têtes d'anges, au cadre orné de fleurs, émail grand feu ; dimensions : 0,70 c. sur 48 c. ;

Cruches cassées, ornées de fleurs, de reptiles et d'insectes ; émail grand feu ;

D'après le modèle de la *Cruche cassée* de Greuze.

Cruches fêlées, ornées de fleurs et de reptiles, émail grand feu ;

Variante du modèle précédent.

Cloche de baptême, décor fleurs et rubans, émail grand feu ;

Vases, forme vénitienne, à trois goulots, anse jonc, genre vannerie, décor fleurs diverses, émail grand feu ;

Vases, gourdes géantes, genre vannerie, décor fleurs diverses, émail grand feu ;

Vase ballon, genre vannerie, décor fleurs diverses, supporté par des sirènes, émail grand feu ;

Vases dits de milieu, genre vannerie, décor fleurs diverses, émail grand feu ;

Vases clissés, col émaillé, forme Louis XVI ;

Vide-poches balustre aux dauphins, émail grand feu ;

Vases dits de milieu, pieds et col marbrés ;

Vases dits de milieu, pieds et col bleu de Sèvres, émail grand feu ;

Salières à fleurs, décor de fantaisie, émail grand feu ;

Pot à tabac dit de la tête de bélier ;

Pot à tabac dit aux asperges ;

Pot à tabac genre Palissy ;

Pot à tabac dit au tonneau, émail grand feu ;

Un surtout de table, à double vasque et cornet vannerie, support rustique avec figures d'enfants ;

Une amphore, genre vannerie, soutenue par des enfants dans le sentiment de Clodion, et supportée par trois pieds de bouc, terre biscuitée ;

Une amphore recouverte d'un filet à larges mailles, supportée par un trépied rustique, décor oiseau et reptiles, terre biscuitée ;

Un vase forme cylindrique recouvert d'un filet, anses corde tressée, décor pavots, émail grand feu ;

Vases forme japonaise à fonds divers, décor branches d'olivier, émail grand feu ;

Une corbeille forme Watteau, émaillé blanc, décor oranges, citrons et fleurs, émail grand feu ;

Un vide-poches, en forme de nid, genre vannerie, avec oiseau supporté par des enfants, terre biscuitée ;

Un vase clissé, col uni, décor guirlandes de fleurs et rubans, monté sur un pied rustique formé de branches et de feuilles de chêne, émail grand feu ;

Gaines cariatides d'après Jean Goujon, en terre biscuitée ou émaillée ;

Une collection de plats artistiques, émail grand feu, décorés dans le sentiment des majoliques ;

Un plat émail bleu sur fond gris représentant la fontaine de

Jouvence, d'après un dessin de l'école allemande du XV^e^ siècle : émail grand feu ;

Un plat avec le portrait de Galilée à la sanguine, d'après le portrait original de la Galerie des Offices à Florence ; émail grand feu ;

La chaste Suzanne ;
Vulcain montrant à Vénus les armes de Mars ;
La chasse de Diane ou le châtiment d'Actéon ;
L'enlèvement d'Europe, d'après Paul Véronèse ;
La dispute des Tritons ;
Portrait de Virgile, d'après Raphaël ;
Portrait de Béatrix Cenci, d'après Guido Reni ;
Portrait de Benvenuto Cellini ;
L'Esclave ;
Mars et Vénus, d'après Boucher ;
Amours, d'après E. Meyer, etc., etc.

Une collection de plats artistiques, fantaisies humoristiques, par BERTALL :

Le Tabac ;
Le Vin ;
Le Jeu ;
L'Amour ;
Polichinelle en laisse ;
La lecture d'une lettre ;
La Brouette de Sisyphe ;
L'Entomologiste.

Une collection de plats artistiques, « Paysages et Marines. »

Une série de vases à fleurs, forme cornet, à décorations diverses :

Vases aux digitales ;
Vases aux haricots ;
Vases au jasmin de Virginie ;

Vases à la glycine, etc., etc., émail grand feu ;
Vases Louis XVI. Composition originale.

Une série de jardinières de formes et de décors divers, genre vannerie, émail grand feu ;

Une série de suspensions, genre vannerie ou genre coquillage, décors divers, émail grand feu ;

Une série d'assiettes décorées de fleurs et de fruits, émail grand feu ;

Une série de paniers dits paniers Marie et paniers Watteau, décors divers, émail grand feu ;

Une série de cache-pots de dimensions variées, genre vannerie, décors divers, émail grand feu ;

Une série de corbeilles ovales ou rondes, genre vannerie, décors divers, émail grand feu ;

Une série d'alcarazas, genre vannerie ou demi-vannés, décors divers, émail grand feu ;

Une série de gourdes rondes à liqueur, fonds divers, décors variés, émail grand feu ;

Une série de gourdes plates ;

Une série de bouteilles plates ;

Une série de flacons à odeur, terre biscuitée polychrome ou émail grand feu ;

Une série de vases, forme potiche, à fonds divers et décors variés ;

Une série de vases, forme ovoïde, pied mobile, fond et décors variés ;

Une série de bonbonnières hollandaises, décors divers, émail grand feu ;

Une série de plats, dits à la bombe, émail grand feu.

Tous ces modèles sont créés et exécutés à la Poterie Artistique de Monaco, appartenant à la Société qui occupe un nombreux personnel et où, depuis plusieurs années, se trouve une école de dessin industriel.

Classe 28

Parfumerie.

SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE & ARTISTIQUE de MONACO.

Produits nouveaux dans les matières premières servant à la parfumerie :

Principe odorant de l'iris :

Ce produit, isolé de l'iris par des procédés particuliers, contient l'odeur suave de la racine sans en avoir conservé l'âcreté et permet de faire des *teintures incolores*, but si recherché en parfumerie. La Société expose le principe odorant de l'iris obtenu par son procédé, un flacon renfermant la teinture d'iris obtenue par les procédés ordinaires et un flacon contenant la *teinture incolore* qui lui est spéciale.

Nous ferons remarquer l'importance du nouveau produit, car le principe odorant de l'iris entre dans la composition de la plupart des *bouquets*, et, au point de vue de l'exportation, l'avantage que présente un produit contenant sous un petit volume une grande quantité de matière. Un kilo de ce principe de l'iris produit 100 litres de teinture incolore.

Principe odorant du musc :

Extrait également par des procédés nouveaux, ce produit donne une teinture incolore ; de plus les procédés employés pour son extraction permettent d'isoler et de rejeter l'odeur nauséabonde qui se trouve toujours unie au principe odorant du musc. La Société expose 4 flacons ; dans l'un se trouve le produit odorant du musc isolé, dans le second le principe nauséabond, dans le troisième la teinture obtenue par les moyens ordinaires et, dans le quatrième, la teinture incolore obtenue par ses procédés.

Coumarine :

Ce principe odorant de la fève de Tonka exposé par la Société est extrait aussi par des procédés particuliers qui permettent d'obtenir des teintures incolores. Les trois flacons exposés contiennent la coumarine, une teinture colorée ordinaire et la teinture incolore obtenue par les procédés spéciaux du laboratoire.

Essence concrète de fleurs d'oranger :

Ce produit entièrement nouveau, obtenu par des procédés appartenant en propre à la Société, offre toute la suavité du principe odorant de la fleur dont il reproduit exactement l'odeur, ce qui le différencie du Néroli. Cette essence, qui peut être si utile aux industries du confiseur et du liquoriste, ainsi qu'à celle du parfumeur, contient également sous un petit volume une quantité considérable de matière.

Essence concrète de cassie :

Mêmes réflexions que pour le produit précédent en faisant ressortir que ce produit apporte à l'industrie du parfumeur un élément nouveau et important.

Extraits de fleurs :

Violette,
Jasmin,
Cassie,
Fleurs d'oranger,
Tubéreuse,
Rose.

Ces extraits sont obtenus par des procédés nouveaux et rapides, qui permettent d'écarter l'odeur de graisse qui subsiste dans tous les extraits du commerce. Par les procédés ordinaires, ces extraits sont retirés par la macération des fleurs dans la graisse. L'alcool vient ensuite entraîner le principe odorant, mais aussi avec lui une certaine quantité de graisse qu'il dissout et dont l'odeur se développe lorsque l'extrait a séché sur le mouchoir.

La Société expose, pour la violette et le jasmin, des flacons contenant de l'extrait obtenu par les procédés ordinaires et de l'extrait produit par son procédé.

Bouquets ou extraits pour le mouchoir :

Violette de Monaco,
Violette des bois,
Monaco-bouquet,
Monte Carlo-bouquet,

Marie-bouquet,
Ylang-bouquet,
Bouquet-Impératrice,
Bouquet à la Maréchale,
Ess-bouquet,
Ess-Monaco,
Rose musquée,
Rose blanche.

On sait que les *bouquets* sont dus à la propriété qu'ont certaines odeurs de se combiner et de se compléter, propriété empiriquement constatée dans le principe et démontrée aujourd'hui par la théorie. C'est en s'appuyant sur ces lois d'une harmonie entre les odeurs et en n'employant que des extraits obtenus parfaitement purs, au moyen de ses procédés particuliers, que la Société peut appeler l'attention sur la perfection de ces produits.

Essences :

Néroli,
Petit grain bigarade,
Petit grain citron,
Lavande du Mont-Agel,
Menthe,
Fenouil,
Thym,
Carvi,
Romarin,
Géranium rosat,
Cumin,
Girofle,

Ces essences sont exposées pour la pureté du produit. Les plantes qui servent à leur obtention, recueillies ou cultivées, pour la plupart, sur le territoire de la Principauté, ne perdent point par le voyage une partie même de leurs propriétés odorantes, conditions très rarement offertes par les essences du commerce.

Eau de Cologne :

L'eau de Cologne exposée par la Société est fabriquée avec des alcools de vin de Montpellier rectifiés et des essences des fleurs distillées sur place, au laboratoire même, ce qui assure la finesse et la pureté du produit obtenu.

Eau de Balsamo.

Produit nouveau très efficace contre les maux de tête et les migraines.

Eau-de-vie de lavande :

Jusqu'à ce jour l'industrie anglaise passait pour avoir le monopole des parfums à base de lavande, plante cultivée en grand dans les comtés de Surrey et d'Hertford.

L'expérience a démontré que la lavande du Mont-Agel avait des qualités spéciales et supérieures qui, combinées avec celles de l'eau de roses, font de cette eau de toilette un produit agréable et tout à la fois excellent pour fortifier la vue.

Eau d'iris :

Cette eau de toilette, composée avec les produits absolument purs dont il a été parlé précédemment, est exposée pour la suavité de son odeur et les soins apportés à sa fabrication.

Eau de toilette de Monaco.

Eau de Verveine.

Vinaigre de toilette.

Dermophilia (*produit nouveau*) :

Cette eau de toilette a pour propriété de conserver à la peau sa souplesse, de l'adoucir et de la préserver des influences atmosphériques.

Elle est préparée avec l'addition de l'un de ces deux parfums : iris ou mille fleurs.

Elixir dentifrice.

L'élixir exposé par la Société contient, outre les arômes habituels, des extraits des plantes antiscorbutiques les plus efficaces contre les affections de la bouche.

Eau de roses :

Cette eau, préparée avec le plus grand soin, est obtenue par la distillation directe des roses de Provence.

Eau de fleurs d'oranger :

Ce produit, si nécessaire aux personnes nerveuses et aux enfants, est rarement véritable et l'on ne trouve trop souvent dans le commerce, sous cette dénomination, qu'un liquide provenant de la distillation des feuilles d'oranger dont le prix est bien inférieur à celui des fleurs et l'action thérapeutique tout à fait différente. L'eau de fleurs d'oranger présentée par la Société est *toujours* distillée avec les pétales du bigaradier à un titre de concentration bien supérieur à celui du commerce.

Poudre dentifrice :

Cette poudre est obtenue par un procédé qui permet de lui donner les propriétés toniques et fortifiantes renfermées dans l'elixir dentrifice, tout en évitant les inconvénients qui résultent de l'introduction dans certaines poudres de bois et plantes pulvérisées.

Classe 29

Tabletterie.

SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE & ARTISTIQUE de MONACO.

Une bordure de glace ovale, en ivoire sculpté, fronton à blason, d'où s'échappent deux guirlandes de fleurs. Dans le bas, des branches de myrtes sont retenues par un ruban. L'envers de la glace est soutenu par une marqueterie monochrome du pays. Hauteur 1^{m} 12^{c}, largeur 72^{c}.

Un miroir à main, grand modèle, en ivoire sculpté.

Trois aumonières en ivoire sculpté, dessous en mosaïque du pays.

Panneaux en ivoire sculpté pour coffrets à bijoux.

Coffrets en bois du pays avec panneaux en ivoire sculpté.

Travail d'apprenti.

Glaces Psyché, bordure en ivoire sculpté.

Cadres pour photographies en ivoire sculpté.

Depuis quelques années la Société a ajouté à ses ateliers de tabletterie un atelier d'ivoiriers, qui forme des apprentis. Les pièces exposées sont le produit de cette nouvelle tentative.

Coffrets à ouvrage, olivier et thuya, à mosaïques monochromes et polychromes.

Coffret à ouvrage, olivier, citronnier et thuya.

Boites à jeu, olivier et jujubier, mosaïques monochromes.

Coffrets à bijoux, olivier, citronnier, thuya et ébène, mosaïques polychromes.

Coffret, olivier, caroubier et ébène.

Coffret, thuya, olivier et ébène.

Panneaux pour meubles, mosaïques polychromes représentant des oiseaux et des fleurs.

Une collection d'assiettes rondes et de plats ovales, en olivier tourné dans l'épaisseur du bois, décorés de dessins originaux à la plume.

Une collection d'assiettes rondes et de plats ovales, en olivier tourné dans l'épaisseur du bois, décorés de mosaïques polychromes et de dessins à la plume.

Ces derniers modèles sont une création toute récente de la Société Industrielle et Artistique de Monaco.

Ronds de serviettes, en bois d'olivier, décorés de mosaïques.

Boites à poudre de riz, en bois d'olivier, décorées de mosaïques et dessins à la plume.

Bonbonnières de diverses grandeurs, en bois d'olivier, décorées de mosaïques ou de dessins à la plume.

Tous ces objets en marqueterie, exposés pour le goût, l'originalité et la finesse de leur décoration, sont exécutés par les artistes de la Société avec des bois du pays: olivier, citronnier, oranger, jujubier, caroubier, etc.

Une série de gourdes pélerines et de gourdes plates décorées de dessins à la plume et d'ornements polychromes.

CINQUIÈME GROUPE

—

INDUSTRIES EXTRACTIVES, PRODUITS BRUTS ET OUVRÉS

—

Classe 43

Produits de l'exploitation des mines.

COMITÉ DES TRAVAUX PUBLICS DE LA PRINCIPAUTÉ DE MONACO.

Porphyre rouge tiré des carrières de porphyre situées près de la Principauté.

Colonnes du même porphyre taillées et polies, destinées à la nouvelle Cathédrale de Monaco.

Pierre de Çrovetto.

Pierre de la Turbie employée dans la construction du pont de la Roussa (Voir Classe 67).

Classe 44.

Produits des exploitations et industries forestières.

SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE & ARTISTIQUE de MONACO.

Une collection de bois en grume du pays, employés dans l'ébénisterie et la marqueterie.

Classe 47

Produits chimiques et pharmaceutiques.

SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE & ARTISTIQUE de MONACO.

Produits tirés de l'*Eucalyptus Globulus:*

Essence,
Poudre,
Extrait aqueux,
Extrait alcoolique,
Hydrolat,

Teinture.

Sirop,

Antispasmodique, préconisé contre les maladies des bronches et les affections catarrhales chroniques.

Vin,

Succédané du Quinquina.

Sirop de Caroube.

Le fruit du caroubier renferme un principe mucilagineux que connaissait l'ancienne médecine arabe. C'est un puissant antiphlogistique. Il est astringent.

Saccharolé de fleurs d'oranger (*produit nouveau*).

Ce produit est une application du principe odorant de la fleur d'oranger exposé dans le troisième groupe. Il est appelé à rendre de grands services dans l'industrie de la confiserie.

SIXIÈME GROUPE

—

OUTILLAGE ET PROCÉDÉS DES INDUSTRIES MÉCANIQUES

—

CLASSE 67

Matériel et procédés du génie civil des Travaux publics et de l'architecture.

COMITÉ DES TRAVAUX PUBLICS DE LA PRINCIPAUTÉ DE MONACO.

Modèle en relief de la nouvelle cathédrale de Monaco.
Architecte : M. LENORMAND ;
Conducteur des travaux : M. FOUREIGNAN ;
Entrepreneurs : MM. NOTARI et AJANI.

Plan du pont-viaduc en maçonnerie, à trois arcades courbes, construit sur le ravin de la Roussa.

Ce pont, nécessité par la nouvelle route de Nice à Menton, dont le tracé franchit le ravin de la Roussa, devait, dans le principe, être établi en ligne droite avec une courbe de 60 mètres de développement, ayant un rayon de 30 mètres sur son axe.

Mais l'introduction d'une ligne droite dans un arc de cercle si restreint présentait de graves inconvénients qui ont conduit à modifier le projet en traçant le viaduc lui-même suivant une ligne courbe et l'on exécuta le pont circulaire dont le dessin se trouve dans l'Exposition de la Principauté.

Voici les éléments numériques qu'il présente :

Le Pont est composé de trois arches.

Sa longueur de développement est de 40 mètres sur l'axe de la chaussée,

Sa largeur entre les têtes extérieures d'amont et d'aval est de 8 mètres,

Le rayon moyen du pont sur l'axe est de 30 mètres,

Le cintre à la tête d'aval est de 4 mètres de rayon, c'est-à-dire en plein cintre.

La tête amont est composée d'un arc surbaissé au moyen de deux anses de panier d'un rayon de 3 mètres 37,

Le rayon du grand arc est de 6 mètres 44,

La hauteur de la pile principale aux naissances est de 10 mètres 90,

Hauteur totale du pont 16 mètres 65,

Flèche (en plan) de la courbe d'une arche, tête amont (surplomb) 42 c.,

Flèche (en plan) de la courbe d'une arche, tête aval 32 c.,

Le cube total de l'ouvrage est de 1209 mètres 60 c.

Il est construit en pierre de taille de la Turbie.

Ingénieur : M. Delacroix ;

Conducteur des travaux : M. Joseph Blanc.

SEPTIÈME GROUPE

PRODUITS ALIMENTAIRES

Classe 71

Corps gras alimentaires, Laitages et Œufs.

M^me^ Marie BLANC.
Huile d'olive vierge.

M. le Comte E. de VEDEL.
Huile d'olive vierge.

M^me^ la Comtesse Cornélie de VÉDEL.
Huile d'olive vierge.

Classes 73

Fruits.

M^me^ Marie BLANC.

Oranges.
Citrons.

Classe 74

Produits alimentaires.

SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE & ARTISTIQUE de MONACO.

Gallia au Café.
Liqueur hygiénique à base de moka et de quinquina.

Gallia au thé.
Liqueur hygiénique à base de thé et au quinquina.

Amara.
Liqueur apéritive et tonique à base de curaçao et de quinquina.

Kümmel.
Liqueur digestive.

Crême de Monaco.
Liqueur à la fleur d'oranger.

NEUVIÈME GROUPE

—

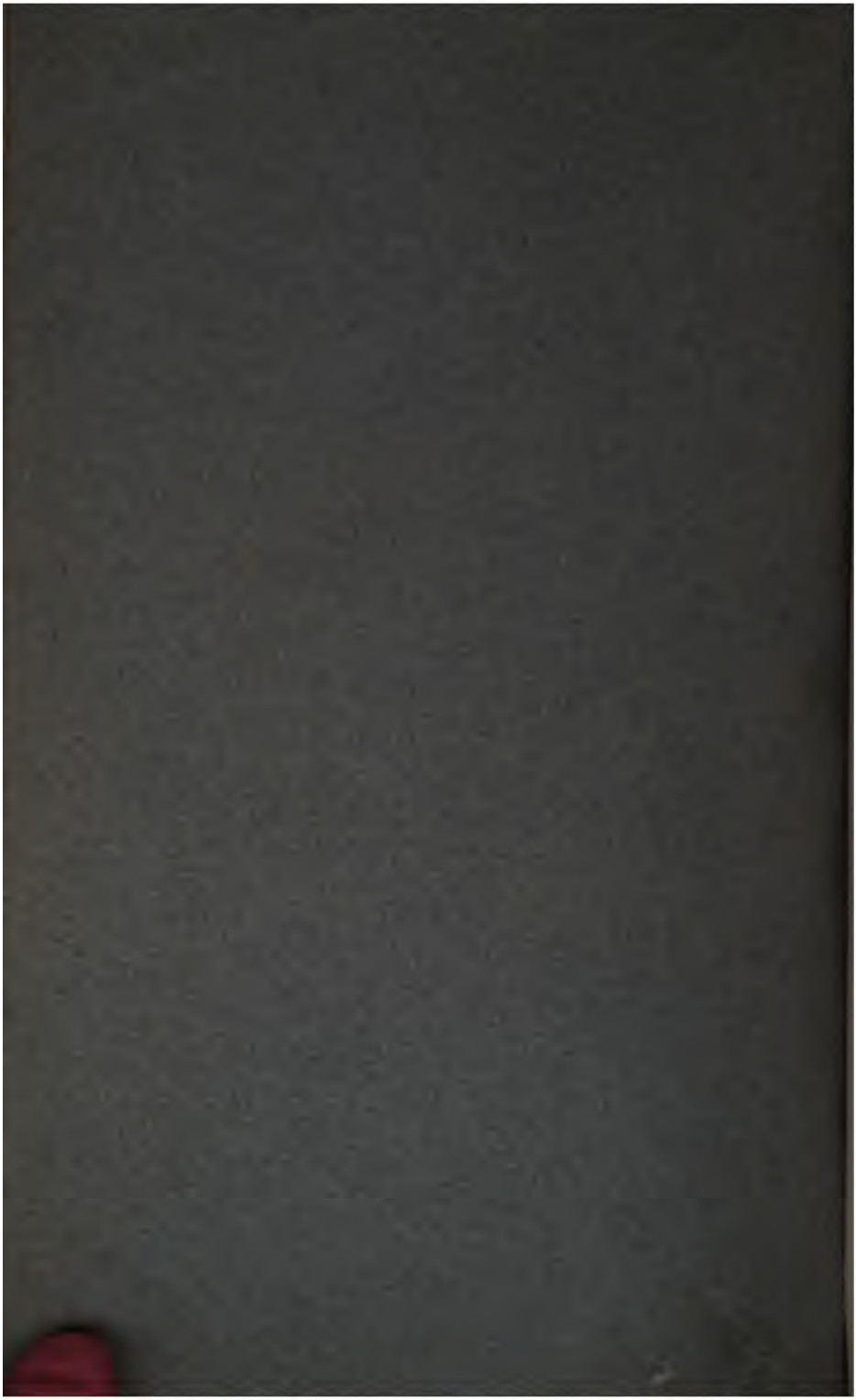
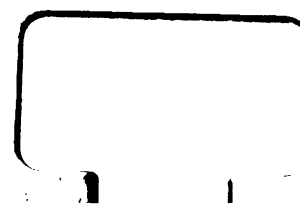
HORTICULTURE

—

Classe 86

Fleurs et plantes d'ornement.

Mme Marie BLANC.

Palmiers.
Agaves.
Aloës.
Chamœrops.
Musa.
Pandanus utilis.
Pandanus Javanicus.
Schinus Molle.
Dracœna indivisa.
Ficus elastica.
Melocactus grandis.
» Monstrosus.
Opuntia ferox.
» Globulosa.

Opuntia Triacantha.
» Cylindrica.
» Plataxoïdes.
» Filifera, etc., etc.
Echévéria Livagata.
» Cocinea.
» Rubra.
Stapelia.
Eucalyptus Globulus.
» Amygdalina.
» Gummifera.
» Colossea.
» Stuartina.
Géraniums variés.
Lavande du Mont Agel, etc., etc.